

SECKINGER



Riesling Deidesheim am Kirchenberg



Der Kirchenberg ist eine in Richtung Süden ausgeprägte Lage direkt am Waldrand. Hier dominiert der gelbe Sandstein. Durch den Südhang reifen die Trauben tagsüber perfekt und recht schnell. Durch die Nähe zum Wald kühlt die Lage in den Abend- und Nachtstunden zügig ab, wodurch wir hier immer eine hohe Säure behalten können. Wichtig ist uns hier, dass die Lage rechtzeitig geerntet wird, (max. 90° Oechsle) um die Feinheit und den Lagencharakter bestmöglich zu erhalten. Nach dem Pressen kommt der Most für die spontane Gärung direkt in Tonneaux. Für uns ist der Kirchenberg ein Paradebeispiel für die Mittelhaardter Böden, fruchtig, würzig, tief am Gaumen mit fein integrierter Säure. Der Wein ist trotz oder wegen des naturnahen Ausbaus ein Langstreckenläufer, der wahrscheinlich erst nach einem Jahr in der Flasche richtig Spaß machen wird.